

# Raccolta funghi, nel 2024 già 600 casi di intossicazione e 4 decessi

[primapavia.it/attualita/raccolta-funghi-nel-2024-gia-600-casi-di-intossicazione-e-4-decessi/](https://www.primapavia.it/attualita/raccolta-funghi-nel-2024-gia-600-casi-di-intossicazione-e-4-decessi/)

11 novembre 2024

LA PRUDENZA NON E' MAI TROPPIA

Sono i dati riportati dal [Centro antiveleni](#) di Pavia: come consumarli in sicurezza



Pubblicato: 11 Novembre 2024 10:49

Il [Centro Antiveleni](#) di Pavia ha fornito i primi dati del 2024 in merito alle intossicazioni da funghi: si parla di 600 casi trattati, con 4 decessi e un trapianto di fegato. Le indicazioni di ATS Pavia per consumarli in sicurezza.

## Intossicazioni da funghi

Le condizioni meteorologiche di quest'anno, caratterizzate da **abbondanti piogge ma anche periodi di sole**, hanno favorito una **crescita eccezionale dei funghi nei boschi italiani**, attirando numerosi appassionati. Tuttavia, l'aumento della raccolta ha avuto anche risvolti negativi: a causa di intossicazioni, infatti, sono stati già registrati **quattro decessi e un trapianto di fegato che ha salvato un 57enne**. A novembre inoltrato, il numero di casi continua a salire, superando i dati dello scorso anno.

## 600 casi al Centro Antiveleni di Pavia

Il **Centro Antiveleni e Tossicologico Maugeri di Pavia**, uno degli enti di riferimento per la gestione di emergenze micologiche in Italia, ha trattato **circa 600 casi di avvelenamento**. Tra questi, una parte significativa è legata all'ingestione di funghi contenenti alfa-amanitina, una tossina presente nell'*Amanita phalloides* e in altre specie mortali. Le intossicazioni gravi spesso si sviluppano attraverso **sindromi tardive**, che si manifestano anche **12-24 ore dopo il consumo**, complicando ulteriormente la diagnosi e il trattamento.

## I controlli

La prudenza è fondamentale quando si raccolgono funghi. La possibilità di **confondere una specie velenosa con una commestibile è alta**, eppure non sempre è possibile riconoscere a occhio nudo le differenze tra i due tipi. Per questo motivo, le autorità sanitarie consigliano di sottoporre i funghi raccolti a un **controllo da parte di esperti micologi**, un servizio disponibile in tutta Italia e progettato per prevenire intossicazioni fatali.

L'**alfa-amanitina**, una delle tossine più pericolose per l'essere umano, è contenuta in **numerosi funghi velenosi**. La sua capacità di danneggiare il fegato in maniera irreversibile ha portato, in alcuni casi, a esiti fatali. **Anche i raccoglitori più esperti possono incorrere in errori**, visto che alcune specie tossiche somigliano molto a quelle commestibili. I micologi, quindi, rappresentano una risorsa indispensabile per evitare che un errore di valutazione possa costare la vita.

## Le regole e dove rivolgersi

È consigliabile, **per prevenire intossicazioni**, osservare alcune **regole generali**: consumare funghi in quantità moderate, in perfetto stato di conservazione e solo dopo un'adeguata cottura. È sconsigliata la somministrazione a bambini e donne in gravidanza, così come l'ingestione di funghi raccolti lungo le strade. Ma fondamentale è sempre buona cosa, prima del consumo, **far controllare quanto si è raccolto** presso centri Micologici.

Gli **ispettorati Micologici sono presieduti da Esperti Micologi**, dipendenti dalle stesse ATS, formati in Corsi riconosciuti dallo Stato ed iscritti a specifici Albi Regionali e Nazionali.

I funghi presentati ai Centri Micologici per l'analisi devono essere:

- presentati in contenitori rigidi ed areati (cestini od analoghi o contenitori);
- freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati;
- interi, non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- sani ed in buono stato di conservazione (non parassitati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;

- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (ad es. vicinanza a strade ad intenso traffico, stabilimenti industriali, inceneritori, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari, parchi cittadini).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto, nel più breve tempo possibile.

**Dove a Pavia e provincia:**

**PAVIA - Viale Indipendenza 3 - (secondo piano)**

dal lunedì al giovedì dalle 14.00 alle 14.30 il venerdì dalle 8.30 alle 9.00 accesso libero dal 1° agosto al 30 novembre, nel restante periodo dell'anno previo appuntamento. Tel. 0382 432418 0382 432428

**VOGHERA - Viale Repubblica, 88 - (primo piano)**

dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 9.00 accesso libero dal 1° agosto al 30 novembre, nel restante periodo dell'anno previo appuntamento. Tel. 0382 431673

**VIGEVANO - Corso Vittorio Emanuele II, 25 - (presso Municipio)**

dal lunedì al giovedì dalle 14.00 alle 14.30 il venerdì dalle 8.30 alle 9.00 accesso libero dal 1° agosto al 30 novembre, nel restante periodo dell'anno previo appuntamento. Tel. 0381 299434

Maggiori info [\*\*CLICCANDO QUI\*\*](#).

Commenti

Lascia il tuo pensiero

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*